

1 地産地消コーディネーター派遣事業とは

施設給食に地場産物を安定的に供給する体制整備等を支援することを目的に、地場産物利用推進について課題を持つ地域や団体等を募集し、給食での地場産物利用について実績と知見を有する専門家(地産地消コーディネーター)を派遣する事業です。

※この事業は、農林水産省補助事業「農山漁村発イノベーション対策」のうち、「地域の食の絆強化推進運動事業」で実施しております。

2 令和5年度の派遣地域・団体と派遣専門家一覧

都道府県	派遣地域・団体名	派遣専門家 ※敬称略
福島県	郡山市教育委員会 学校教育部 学校管理課	管理栄養士、食育・学校給食アドバイザー 吉原朋子
埼玉県	熊谷市教育委員会	女子栄養大学 名誉教授 金田雅代 中京学院大学中京短期大学部 非常勤講師 遠山致得子
埼玉県	鶴ヶ島市学校給食センター	(一社)日本協同組合連携機構 食育食農支援チーム 加藤美紀
埼玉県	小川町教育委員会 小川町学校給食センター	NPO法人愛媛県有機農業研究会 理事長 安井孝
東京都	社会福祉法人砂原母の会 幼保連携型認定こども園すなはら	学校給食地産地消食育コーディネーター 杉木悦子
佐賀県	学校法人洗心学園 幼保連携型認定こども園 サールナートこども園	西九州大学健康栄養学部健康栄養学科 学科長・准教授 福山隆志
長崎県	長崎大学教育学部附属小学校	料理研究家、野菜ソムリエプロ 牛原琴愛
鹿児島県	始良市教育委員会	袋井市教育委員会 おいしい給食課 石塚浩司

3 令和5年度の特徴的な内容

調理場の統合・新設による調理場の大型化による供給体制の整備

調理場の老朽化への対応、合併前の旧自治体単位での給食運営の統一化などから、調理場の統合・新設が増えています。設備や調理機材が充実する半面、食数が大幅に増えることで、給食に必要な地場産物の確保が課題になっています。

食材の価格高騰による規格等の見直し

物価高騰が進むなか、現在の給食費で、今までどおりの食材購入では限界があるなどから、これまで規格外としていたサイズ等を見直して活用を検討する動きがみられました。

【参考】 文部科学省 学校給食に関する実態調査(令和6年6月)

完全給食の給食費(食材に相当する金額)の月額平均 小学校4,688円(3,933円~5,314円)、中学校5,367円(4,493円~6,282円)

給食費の無償化による産地や規格等の見直し

生活支援や子育て支援の観点から、給食費の無償化を実施している、または、検討するという自治体が増えてきています。

オーガニック食材、有機農産物の活用機運の広がり

派遣を実施した子ども園では、オーガニック食材、安心安全な食材や調味料を使って、手作りでの給食を提供しています。学校給食の現場でも、年々、有機農産物の活用の機運は高まっていますが、品質、価格の安定、必要量の確保の課題等がみられました。

食品ロス、フードマイレージなど環境への配慮の広がり

食品ロスやフードマイレージなど環境への配慮、SDGsの実現への意識が広がっています。流通に乗らず破棄されてしまう規格外の活用、近隣の生産者との連携を深めたいという地域・団体も増えてきました。しかし、規格外の活用は、下処理や洗浄などの手間や安全性の確保等の課題があり、生産者との連携については、産地が近くても日頃の接点がないという状況がみられました。

4 派遣地域での主な課題

地場産物のことについて

- ・地場産物の情報(旬、品目、収穫時期など)が少ない。
- ・給食への供給量や品質が安定していない。
- ・納入業者が、地場産物を手に入れにくい状況(入らない)がある。

給食のことについて

- ・地場産物の規格が不揃いになりがちで、下処理に時間がかかる。
- ・調理場の設備等の都合で、加工品や規格が揃った野菜でないと扱えず、単価も高くなっている。
- ・食材発注は施設毎で、各施設の栄養士等の努力で地場産物の利用が進められている。
- ・給食メニューが固定化している。

地域全体のことについて

- ・地産地消を推進する仕組みができていない。
- ・農家や農協との接点がない。

5 令和5年度の実施内容と成果(まとめ)

(1)給食に関わる関係者との話し合いの場をつくることで、共通理解ができ、使用可能な品目の掘り起こし、実際の納入や供給量の増加につながった。

- 教育委員会、農林水産部局、栄養教諭、栄養士、農協(直売所)、生産者等が顔を合わせて話し合いをすることで、給食側、生産者側それぞれの状況が理解でき、「給食での地場産物活用を進めよう」という共通認識を持つことが出来ました。
- 納入の規格や品質について、調理場での扱い、生産現場での状況などの理解ができ、規格の見直しにつながりました。
- JAや生産者から具体的に供給可能な品目の提案があることで、これまで給食で使用していない新しい品目を発見できました。(ねぎ、にんじん、とうもろこし、キウイフルーツ、ほうれん草など)
- 農林水産部局から、新規就農者の紹介があり、給食納入への依頼につながりました。(サトイモ)

(2)給食の食材使用状況、農協や生産者からの供給可能な品目等のすり合わせで、納入の時期や量、作付け、地場産物を活用した献立作成の参考にすることができた。

- 給食の年間での食材使用状況のデータを整理し、その情報を共有することで、生産者は、供給や作付けの目安になりました。
- JAや生産者から、供給可能な品目・量などを情報提供することで、地場産物の収穫時期等が把握でき、献立作成の参考にできました。

(3)直接、生産者と話をして、地場産物供給の連携づくりを行った。

- 実際に栄養士が、生産者のもとを訪ねて話をすることで、実際の供給につながりました。(大根、ブロッコリー、キャベツ、地元産大豆みそ)
- 生産者の畑で農業活動を行い、生産者との連携をさらに深めました。

(4)近い生産者との連携、伝統野菜の魅力を子どもたちの食育や学習につなげた。

- 近い生産者との連携により、子どもたちの食育活動の幅が広がりました。(園庭で伝統野菜の栽培、収穫体験など)
- 伝統野菜の探求学習をする子どもたちに、野菜のプロ(野菜ソムリエプロ)から話を聞くことで、伝統野菜への興味や学習を深めることができました。

概要 令和5年度時点

- 学校数・児童生徒数 78校・24,147名(小学校、中学校、義務教育学校)
- 給食提供方法 自校給食48校、親子給食8校、給食センター22校
- 学校給食の食材購入(副食用食材)
 - ・自校・親子給食校: 各学校が契約している業者・商店に発注・購入。
 - ・学校給食センター: 給食センターに登録してある業者と入札の上、購入。

福島県
郡山市教育委員会
学校教育課 学校管理課

派遣事業活用のきっかけ

物価高騰下においても、給食の質を落とさず、安全・安心で栄養価の取れた美味しい給食の継続的な提供にむけて、**地元農産物を安定した価格と体制で供給する仕組みなど構築したい。**

課題・現状

- ・郡山市では、市内小・中・義務教育学校の給食費全額公費負担を実施。
- ・1食あたりの単価が全国平均等と比較すると高い(小学校330円、中学校390円)。
- ・持続可能な全額公費負担の実現に向けて、ハード・ソフトの両面からのコストの見直しに着手。
- ・郡山産農産物の使用割合20%を目標にしている。※第4次郡山市食育推進計画の2025年目標値

取組の具体的な内容

- ◆「郡山市学校給食庁内研究会」の開催に合わせて専門家を派遣
 - 第1回:郡山市の地産地消推進に向けた課題についての意見交換・情報共有
(主な内容) 学校給食に使用する野菜などの必要量の把握、野菜の規格の見直しなど
 - 第2回:郡山ブランド野菜協議会(生産者)との意見交換・情報共有
(主な内容) 学校給食での食材利用状況、協議会メンバーが生産する野菜の紹介など

成果・今後の展望

- ・生産者と意見交換を行い、地場産物利用の継続的な体制づくりについて具体的な検討ができた
- ・地場産物で供給できる品目・時期が把握できた
- ・学校給食の年間使用予定品目と使用量の情報共有を図ることができた

令和5年度実績 郡山産農産物の使用割合 16.8%



郡山市学校給食庁内研究会の様子



(地産地消活動報告会の資料より)
郡山市の給食【地場産物献立・お米の臼】
あさか舞ごはん、さばの味噌煮、
蒸し鶏とわかめの和え物など

概要 令和5年度時点

- 学校数・児童生徒数 小学校28校、中学校16校・13,220人
- 給食提供方法 自校給食11校、学校給食センター33校
- 学校給食の食材購入
 - ・食材購入は、各給食施設ごとに行っている。
 - ・ご飯は、埼玉県学校給食会の委託炊飯(市内産米100%)。

埼玉県
熊谷市教育委員会

派遣事業活用のきっかけ

市内の全小・中学校へ給食を提供する新しい給食センターを整備(令和10年9月稼働・調理能力13,000食)するにあたり、地場産物を使用できる設備の整備、納入体制を構築したい。

課題・現状

- ・発注時に市内産野菜を指定しても数が揃わずに入っていない。
- ・価格が比較的高い傾向にある。
- ・不揃いや泥付きの野菜をあつかえる設備が整っていない。
- ・JAが給食食材の納入に参入していない。農政部局との連携もない。
- ・現在の納入業者は高齢化と少人数化が進み、安定した食材供給に不安がある。

取組の具体的な内容

- ◆関係者との話し合いを実施【出席者】教育委員会、給食センター、農政部局の関係者
(主な内容) 給食の試食、学校給食の現状、市内農産物の現状、新センター計画、地場産物活用に向けた課題等について情報共有・意見交換
- ◆JAくまがやとの協議(給食参入への依頼、納入に向けての具体品目の検討など)
- ◆先進地への視察(久喜市学校給食センター)

成果・今後の展望

- ・JAくまがやの地産地消に関する要望書の提出により、給食食材の納入に関する協定を締結した。
- ・JAくまがやと定期的な協議により、地場産の使用品目が拡大した(にんじん)
- ・学校給食検討委員会の設置し、新センターの設備等を協議する予定(令和6年度)

令和5年度実績 熊谷市学校給食センター市内産野菜使用率 4.7%(金額ベース)
地場産食材を供給する事業者などの増加 令和5年度2社→令和6年度3社(JA参入)



関係者との話し合いの様子



中学校の11月の献立(ホッケみりん焼き、おふのみそ汁、じゃが芋の磯煮など)

埼玉県

鶴ヶ島市学校給食センター

概要 令和5年度時点

- 学校数(提供食数) 小学校8校(約3,400食)、中学校5校(約1,800食)
- 地場産物の購入
いるまの農協から購入(約2か月前に献立を作成し、農協と栄養士で納品可能な野菜の調整を行っている)

派遣事業活用のきっかけ

令和11年度までに市内産使用率20%の目標(*)に向けて、使用量や使用品目を増やし、市内産物を使用した新たなメニューを検討したい。

*鶴ヶ島市都市農業振興計画～鶴ヶ島の強みを生かした農業振興～(令和2年度～令和11年度)

課題・現状

- ・生産者との交流する機会がない。
- ・給食センターから地場産野菜の使用状況等の情報発信が十分にできていない。
- ・調理工程や下処理の手間を考慮し、カット野菜や冷凍調理済み食品を購入しているため、単価が高くなる傾向にある。

取組の具体的な内容

- ◆地産地消会議の実施【参加者】学校給食センター、産業振興課、いるま野農協直売所店長
第1回:地場産野菜の使用状況と課題についての情報共有
第2回:直売所の出荷計画・売上データから給食で使用できる品目検討、直売所の視察
第3回:給食センターでの使用割合(地場産と仕入れ)の確認、使用可能な品目の検討など
- ◆給食の試食(関係者、生産者など)

成果・今後の展望

- ・JAの情報から使用可能な品目の掘り起こしができた(とうもろこし、キウイフルーツ、ほうれん草)
- ・産業振興課との連携で、新規就農者がつくる品目の導入につながった(サトイモ、じゃがいも、にんじん)
- ・いるま野農協と生産者の拡大に向けての協力体制ができた

令和5年度実績

- ・年間での市内産野菜使用率 13.8%(重量ベース)
- ・供給回数が増えた品目 きゅうり、根深ねぎ、じゃがいも、たまねぎ、カブ(5品目)



給食の食材を支える
JAいるま野 鶴ヶ島農産物直売センター



鶴ヶ島市学校給食センター2月の給食
特産のお茶を使った春巻き「鶴茶春巻き」など

埼玉県

小川町教育委員会
小川町学校給食センター

概要 令和5年度時点

- 学校数・提供食数 8校(小学校5校、中学校3校)・約1,623食
- 地場産物の購入
・野菜の仕入れ先は農協。地場産野菜と町外産で入札。
・地場産を優先し、①おがわん野菜(おがわん認証農家が栽培)、②有機(有機農家が栽培した野菜)、③その他の順で納入。

派遣事業活用のきっかけ

おがわん野菜、有機農産物の町内産野菜の使用拡大に向けて、自治体(学校教育課・環境農林課)・農協・生産者間で、安定した生産・消費の仕組みを作りたい。

*おがわん認証:地域資源を活用し、生産者による創意工夫や努力を農家さんが自ら宣言し、町が認証する制度。

課題・現状

- ・小川町は、1970年代から有機農業に取り組んでおり、オーガニックビレッジ宣言も行っている。
- ・学校給食で使用する野菜は、「おがわん野菜」、次に「有機」と町内産を優先購入にしている。
- ・生産者は、少量多品目の露地野菜生産が中心で、安定供給や品質の確保などに課題がある。

取組の具体的な内容

- ◆地産地消意見交換会の実施【参加者】給食センター、環境農林課、農協、生産者
第1回:学校給食での地場産物活用の現状と課題と目標の共有、小川町農産物直売所の見学
第2回:地場産物に関する情報の共有、学校給食で使用可能な食材のマッチング
・学校給食センターは、過去3年分の学校給食での使用品目、使用量を月ごとに作成・提示
・JAは、供給可能な品目リストを月ごとに作成・提示

成果・今後の展望

- ・生産者と給食センターそれぞれの状況や課題を共有でき、お互いの課題解決につながった。
- ・需要とのバランス、生産時期に合わせた献立作りを意識する、素材の美味しさを活かした調理の工夫や献立の幅を広げる、献立表を通して情報発信することなどの気づきを得ることができた。
- ・今後も、定期的に、生産者、農協、給食センターでの話し合いの場を持つことにつながった。

令和5年度実績

- ・年間での町内産野菜使用率 41%(重量ベース)



給食の食材を支える
JA埼玉中央 小川町農産物直売所



小川町学校給食センター11月の給食
(こえどカレー、オムレツ、ヒジキサラダなど)

東京都 社会福祉法人 砂原母の会 幼保連携型認定こども園すなはら

概要 令和5年度時点

- 1日の食数 子ども90名、大人30名
- 給食提供方法 自園調理
- こだわりの給食
給食は白いごはんに出汁の聞いたお味噌汁が基本。気候に合った食材、旬の野菜を組み合わせ、献立を作成。調味料にもこだわり、昔ながらの製法で作られてものを使用している。

派遣事業活用のきっかけ

より近い生産者と接点を作り、食材の安定供給や農家の維持存続など、お互いを支えあう関係を作りたい。

課題・現状

- ・千葉県、愛知県の契約農家から、無農薬や有機で育てられた野菜を仕入れている。
- ・地場産野菜の使用はなく、近い地域の生産者との繋がりが乏しい。
- ・葛飾区内の近い生産者と接点を作りたい。地場産野菜を給食へ取り入れたい。

取組の具体的な内容

- 第1回:調理現場への立ち合い、子どもたちの食事の様子見学、給食試食、今後の進め方検討
保護者アンケートの内容検討、生産者訪問
- 第2回:保護者アンケート結果の考察、JA東京スマイルとの意見交換
- 第3回:今年度の活動の振り返り、葛飾区産業経済課との意見交換

成果・今後の展望

- ・葛飾区内の生産者とつながることができ、大根、ブロッコリーを給食に取り入れられた。
- ・栄養士、保育士も生産者の畑に通い、農業生産活動を始めている。
- ・伝統野菜である亀戸大根の園内栽培をはじめた。
- ・2024年度は、4歳児が清水農園にて植え付けから収穫、食べるまでの一連の流れを行う。自然との関わりを身体で感じながら本物の味を知っていく。

令和5年度実績 葛飾区内生産者との連携、葛飾区内産野菜2品目使用(大根、ブロッコリー)



伝統野菜である亀戸大根の園内栽培



こども園すなはらの10月の給食(ごはん、かれのいのおろし煮、ナムル、味噌汁(なす))

佐賀県 学校法人洗心学園 幼保連携型認定こども園 サールナートこども園

概要 令和5年度時点

- 1日の食数 420食(9時60食、12時190食、15時170食)
- 給食提供方法 自園調理
- こだわりの給食
地元野菜を中心に国産食材にこだわり、主食は雑穀米を使用、水も電解水の浄水器を設置。園の畑では夏野菜などを育て、子どもたちが収穫した野菜は、おやつやごはんで提供している。

派遣事業活用のきっかけ

地元生産者との交流を深め、地域に根付く園にしたい。また、地場産物の規格外品もうまく利用し、食材費を抑え、子どもたちの食育活動に還元したい。

課題・現状

- ・地場産物の供給は、納入会社に頼っている。
- ・地元生産者との交流がすくない。
- ・地場産物の生産状況や流通状況を知る機会がない。
- ・使用できる地場産物を増やしたい。

取組の具体的な内容

- 第1回:現状の振り返り、園の給食での野菜の年間使用量(使用産地)を算出する
- 第2回:生産者との繋がりをつくるためにチラシ作成を決定、園利用の保護者や職員へ情報共有
- 第3回:接点をもてた生産者についての確認、今後の連携の仕方などを検討

成果・今後の展望

- ・地元JA支所への訪問、園職員からの紹介など、地域の生産者とつながりができた。
- ・地元食材の納入ができた。(キャベツがすべて市内産で使用可能に。使用量も1か月で10kg増加。近所のお米農家で佐賀県産大豆での味噌づくり体験を園児と一緒に実施)
- ・園での食材使用状況をデータ化したことで、産地と使用量が正確に把握できた。

令和5年度実績 地域の生産者との連携、新たに使用できる地域産品が2品目増加(キャベツ、味噌)



サールナートキッチン
調理の様子が見えるオープンキッチン



職員が手作りでつくった、生産者と園をつなぐチラシ

長崎県

長崎大学教育学部附属小学校

概要 令和5年度時点

- 1日の提供数 約670食(長崎大学教育学部附属特別支援学校を含む)
- 給食提供方法 自校方式
- 地場産物の購入
 - ・通常の食材は、長崎市給食会指定の青果店と契約・納品。
 - ・長崎伝統野菜を使用するときは、生産者に直接発注・納品

派遣事業活用のきっかけ

3年前から、総合的学習の時間で、長崎伝統野菜の栽培や学習を行っている。長崎伝統野菜を使った料理やお菓子づくりのレシピを教えてもらい、学校給食での提供や子どもたちの学習につなげたい。

課題・現状

- ・食材は、青果店を通じて購入。県産食材を多く使用できる時期と少ない時期で納入量に差がある。
- ・長崎伝統野菜は、生産時期や価格、生産量の面から、年数回の使用に限られている。
- ・子どもたちの探求学習の中で、長崎伝統野菜でお菓子を作りたいという希望がある。

取組の具体的な内容

- ◆授業への参加・講話、子どもたちとの給食試食
 - 1回目:小学4年生の長崎伝統野菜の研究発表、学校園の見学、長崎伝統野菜の魅力や献立の提案
 - 2回目:小学5年生に向けて、長崎伝統野菜の普及活動の参考になる調理や保存、加工法等を提案
 - 3回目:小学5年生の長崎伝統野菜に関する活動報告、質疑応答、幅広い世代に向けた食べ方提案
- ◆長崎伝統野菜の生産者との意見交換、畑の見学

成果・今後の展望

- ・子どもたちの学習が深まるにつれて、学校給食での長崎伝統野菜の使用量が増加した。
- ・プロ(専門家)との出会いで子どもたちの学びが深まり、伝統野菜の実物展示を触ったり、観察する子どもが増えた。
- ・独特の風味を持つ伝統野菜の食べ方をプロに学び、新たな献立の検討できた(長崎紅大根飯など)。

令和5年度実績 長崎伝統野菜の使用割合 令和6年1月14.6%(重量ベース)



総合的な学習の時間で、野菜の専門家から伝統野菜の美味しい食べ方を学ぶ



令和5年度長崎伝統野菜給食(長崎伝統野菜ふりかけごはん、長崎伝統野菜のヒカド、長崎県産とりの北斗の丘レモンソースかけ など)

鹿児島県

始良市教育委員会

概要 令和5年度時点

- 給食提供方法・提供食数
 - 自校方式7校(4,035食)、センター方式3カ所(4,050食)
- 地場産物の購入
 - ・JAあいら、または生産者から購入。
 - ・発注は、各学校・センターの栄養教諭で行っている。

派遣事業活用のきっかけ

高齢化の著しい調理施設を統合し、新たな給食センター(1日最大6,500食)を令和9年9月に併用予定。市内3センターでの給食提供にむけて、市内産野菜を活用していくための供給体制を構築したい。

課題・現状

- ・高齢化の著しい自校方式7校とセンター1施設を統合し、新しい給食センターの整備を進めている。
- ・大量の食材を同時期に納品できるか課題がある。食数に見合うだけの生産体制を整えたい。
- ・食数の多い調理場での地場産物活用について、給食施設側の理解を得られるかどうか課題がある。

取組の具体的な内容

- ◆学校給食における市内産野菜の活用に関する意見交換会の実施
 - 第1回:生産者、行政(農政課、保健体育課)
 - 第2回:栄養教諭、行政(保健体育課)
 - 第3回:生産者、栄養教諭、行政(農政課、保健体育課)

- 生産者からの意見
 - ・献立での使用状況がわからない。
 - ・納入時間が早く配送できない。
 - ・規格が厳しく発注をためらう。
 - ・量の確保が難しい。

- 発注者からの意見
 - ・野菜の作付状況等の情報がない。
 - ・他と発注が重なると配達が遅くなる。
 - ・葉物野菜をあまり使用していない。
 - ・数量を確保できないときがある。

成果・今後の展望

- ・生産者と栄養教諭の意見交換会を行うことで、地場産食材を活用する意識が高まった。
- ・市内産活用に向けて、生産者、栄養教諭の意見を聞き、課題が整理できた。
 - ①関係者との情報共有、②生産者の発掘と意欲の向上、③生産・供給側と学校給食側の調整役
- ・今後は、定期的な情報交換会の開催、学校給食年間献立計画の作成、農産物出荷スケジュールの作成依頼などを検討する。

令和5年度実績 蒲生学校給食センター(令和6年1月の5日間)市内産使用率17%(重量ベース)



生産者、栄養教諭、行政での意見交換の様子



蒲生学校給食センターの2月の給食(蒲生ごはん、おでん、野菜煮浸し)